

<i>Kaffee und Tee</i>	€
<i>Großer Espresso</i>	4,50
<i>Kleiner Espresso</i>	3,80
<i>Kleiner Espresso „Macchiato“</i>	3,80
<i>Verlängerter</i>	3,80
<i>Einspänner</i>	4,50
<i>Café Shakerato</i>	4,00
<i>Cappuccino</i>	4,30
<i>Melange</i>	4,30
<i>Café Latte</i>	4,30
<i>Café Latte mit Croissant</i>	5,50
<i>Café Hag</i>	4,30
<i>Chai Latte</i>	4,50
<i>Irish Coffee</i>	11,80
<i>Kakao mit Schlag</i>	5,00
<i>Traditionelle heiße Schokolade</i>	6,00
<i>Eiskaffee</i>	7,50
<i>Glas Milch</i>	2,50
<i>Portion Tee nach Wahl</i>	5,00
<i>Frischer Minz-Tee</i>	4,50
<i>Eistee mit Zitrone</i>	5,50
<i>Hausgemachter Punsch</i>	8,00
<i>Hausgemachter Punsch (alkoholfrei)</i>	6,50
<i>Hausgemachter Glühwein</i>	7,50



## **Frisch & Gesund**

	€
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	5,50
<i>Frisch gepresster Grapefruitsaft</i>	5,50
<i>Zitronen-Holunder-Limonade</i>	4,50
<i>Soda Zitrone</i>	3,80
<i>Hausgemachter Eistee mit Zitrone</i>	5,50
<i>Frischer Minztee</i>	4,50
<i>Heißer Ingwer mit Zitrone</i>	4,50

## **Alkoholfreie Getränke**

	€
<i>Gasteiner Mineralwasser klein</i>	4,00
<i>Gasteiner Mineralwasser groß</i>	8,00
<i>San Pellegrino/Acqua Panna klein</i>	4,00
<i>San Pellegrino/Acqua Panna groß</i>	8,50
<i>Coca Cola, Coca Cola light, Sprite</i>	4,00
<i>Almdudler</i>	4,00
<i>San Pellegrino Aranciata</i>	4,00
<i>Apfelsaft, Johannisbeersaft</i>	4,00
<i>Ananassaft, Tomatensaft</i>	4,00
<i>Orangensaft, Grapefruitsaft</i>	4,00
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	4,00
<i>Fever-Tree Indian Tonic Water</i>	4,80
<i>Red Bull</i>	6,00
<i>San Pellegrino Sanbitter</i>	6,00

## **Bier**

	€
<i>Schönramer Pils vom Fass <sup>(5%Alc)</sup></i>	0,20l 4,00
<i>Schönramer Pils vom Fass <sup>(5%Alc)</sup></i>	0,30l 4,20
<i>Schönramer Hell <sup>(5%Alc)</sup></i>	0,33l 4,20
<i>Bayrishi Pale Ale <sup>(5,5%Alc)</sup></i>	0,33l 4,60
<i>India Pale Ale <sup>(7,8%Alc)</sup></i>	0,33l 4,60
<i>Imperial Stout <sup>(9,5%Alc)</sup></i>	0,33l 4,90
<i>Franziskaner Weizenbier <sup>(5%Alc)</sup></i>	0,33l 4,20
<i>Radler <sup>(2%Alc)</sup></i>	0,33l 4,20
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,33l 4,20

## **Wein offen**

	€
<i>Grüner Veltliner</i>	1/8l 7,00
<i>Grüner Veltliner gespritzt</i>	1/4l 8,00
<i>Riesling Pröglhof</i>	1/8l 7,50
<i>Char-donnay Domäne Müller</i>	1/8l 8,00
<i>Traminer Spätlese</i>	1/8l 7,50
<i>Blauer Zweigelt</i>	1/8l 7,00
<i>Blaufränkisch</i>	1/8l 7,50
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1/8l 8,00
<i>Kir</i>	1/8l 7,50

## **Aperitif & Digestif 6cl**

<i>Campari</i>	€	8,00
<i>Martini</i>		8,00
<i>Punt e Mes</i>		8,00
<i>Aperol</i>		8,00
<i>Sandemann Sherry Fino</i>		8,00
<i>Tio Pepe Sherry Fino</i>		8,00
<i>Taylor's Port 10y</i>		11,00
<i>Pernod Ricard</i>		8,00
<i>Pastis „51“</i>		8,00
<i>Ouzo „12“</i>		8,00
<i>Sambuca Molinari</i>		8,00
<i>Cynar</i>		8,00
<i>Averna</i>		8,00
<i>Amaro Montenegro</i>		8,00
<i>Fernet Branca</i>		8,00
<i>Ramazotti</i>		8,00
<i>Unicum</i>		8,00
<i>Limoncello</i>		8,00

## **Gin & Vodka 4cl**

<i>Pink Gin Gordon's</i>	€	8,50
<i>Gin Gordon's</i>		8,50
<i>Gin Tanqueray</i>		8,50
<i>Gin Bombay Sapphire</i>		9,50
<i>Gin Hendrick's</i>		9,50
<i>Gin Roku</i>		14,00
<i>Gin Monkey 47</i>		15,00
<i>Gin Elephant</i>		20,00
<i>Vodka Absolut</i>		8,00
<i>Vodka Stolichnaya „Standard“</i>		8,00
<i>Vodka Stolichnaya „Elite“</i>		15,00
<i>Vodka Belvedere</i>		15,00
<i>Vodka Grey Goose</i>		16,00

## **Prosecco, Sekt & Champagner**

<i>Glas Frizzante Allacher</i>	0,1l	€	6,00
<i>Glas Prosecco San Venanzio Brut</i>	0,1l		6,50
<i>Glas Prosecco mit Pfirsich- oder Himbeermarke</i>	0,1l		7,00
<i>Glas Sekt Bründlmayer</i>	0,1l		10,00
<i>Glas Champagner Lancelot</i>	0,1l		15,00
<i>Glas Champagner Bollinger</i>	0,1l		19,00
<i>Gerührtes Champagner-Sorbet mit Limette</i>			14,00
<i>Frizzante vom Gelben Muskateller Allacher</i>	0,75l		30,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	0,75l		33,00
<i>Sekt Bründlmayer Brut</i>	0,75l		58,00
<i>Champagner Lancelot-Goussard</i>			
<i>Blanc de Blancs Brut</i>	0,75l		90,00
<i>Rosé Brut</i>	0,75l		95,00
<i>Champagner Moët &amp; Chandon</i>			
<i>Brut Imperial</i>	0,75l		110,00
<i>Rosé</i>	0,75l		115,00
<i>Champagner Bollinger</i>			
<i>Special Cuvée Brut</i>	0,75l		140,00
<i>Champagner Dom Perignon</i>			
<i>Vintage</i>	0,75l		300,00

<b>Brände 4cl</b>	€
<i>Tequila Don Agustín Blanco</i>	10,00
<i>Tequila Don Agustín Reposado</i>	10,00
<i>Barack Kecskeméti</i>	10,00
<i>Calvados Père Magloire</i>	12,00
<i>Williams Birne Wilhelm</i>	11,00
<i>Obstler Wilhelm</i>	11,00
<i>Marillenbrand Wilhelm</i>	11,00
<i>Zwetschke Wilhelm</i>	11,00
<i>Himbeere Wilhelm</i>	11,00
<i>Apfel Wilhelm, fassgelagert 2006</i>	11,00
<i>Himbeere Morand</i>	14,00
<i>Williams Birne Morand</i>	14,00
<i>Vogelbeere Wilhelm</i>	15,00
<i>Grappa Moscato Nonino</i>	15,00
<i>Mozart Chocolate Spirit</i>	9,00
<b>Cognac, Weinbrand &amp; Rum 4cl</b>	€
<i>Asbach Urafft</i>	9,00
<i>Metaxa</i>	10,00
<i>Courvoisier V.S.O.P.</i>	13,00
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	14,00
<i>Hine V.S.O.P.</i>	16,00
<i>Remy Martin X.O.</i>	26,00
<i>Hennessy X.O.</i>	27,00
<i>Armagnac Janneau</i>	13,00
<i>Brandy de Jerez Cardenal Mendoza</i>	12,00
<i>Brandy de Jerez Lepanto Solera</i>	19,00
<i>Bacardi</i>	8,00
<i>Rum Pampero Aniversario</i>	12,00
<i>Rum Angostura 1919</i>	14,00

<b>Whiskeys 4cl</b>	€
<b>Scotch</b>	
<i>Ballantines</i>	11,00
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	11,00
<i>Johnnie Walker Black Label 12y</i>	13,00
<i>Chivas Regal 12y</i>	13,00
<i>Dimple 15y</i>	13,00
<b>Single Malt</b>	
<i>Glenfiadhich 12y</i>	13,00
<i>Talisker 10y</i>	14,00
<i>Cragganmore 12y</i>	14,00
<i>Dalwhinnie 12y</i>	14,00
<i>Glenkinchie 12y</i>	14,00
<i>Oban 14y</i>	14,00
<i>Glenmorangie 10y</i>	15,00
<i>Laphroaig 10y</i>	15,00
<i>Caol Ila 12y</i>	15,00
<i>Lagavulin 16y</i>	15,00
<i>Macallan 12y</i>	24,00
<b>Irish</b>	
<i>Tullamore Dew</i>	11,00
<i>Jameson</i>	13,00
<i>Bushmills Single Malt 10y</i>	13,00
<b>Bourbon</b>	
<i>Jim Beam</i>	11,00
<i>Jack Daniel's</i>	13,00
<i>Jack Daniel's Gentleman's Jack</i>	13,00
<i>Canadian Club</i>	11,00
<i>Knob Creek</i>	15,00

<b>Liqueurs 4cl</b>	€		
<i>Grand Marnier</i>	11,00		
<i>Cointreau</i>	11,00		
<i>Bailey's Irish Cream</i>	11,00		
<i>Amaretto di Saronno</i>	11,00		
<i>Drambuie</i>	11,00		
<i>Kahlúa</i>	11,00		
<i>Benedictine</i>	11,00		
<i>Tia Maria</i>	11,00		
<b>Long Drinks</b>	€		
<i>Pink Gin &amp; Tonic</i>	12,50		
<i>Gin Tonic Schweppes</i>	12,50		
<i>mit Gordon's od. Tanqueray</i>	13,50		
<i>mit Bombay Sapphire od. Hendrick's</i>			
<i>Gin Tonic Fever-Tree</i>	13,30		
<i>mit Gordon's od. Tanqueray</i>	14,30		
<i>mit Bombay Sapphire od. Hendrick's</i>	10,50		
<i>Aperol Spritz</i>	12,00		
<i>Screwdriver</i>	12,00		
<i>Cuba libre</i>	12,00		
<i>Bloody Mary</i>	12,00		
<i>Campari Orange</i>	12,50		
<i>Pimm's No 1</i>	13,00		
<i>Vodka Bitter Lemon</i>			
<b>Cocktails</b>	€		
<b>Americano</b>			
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	13,00		
<b>Brandy Alexander</b>			
<i>Weinbrand, Crème de Cacao, Sahne</i>	13,00		
<b>Cosmopolitan</b>			
<i>Vodka, Cointreau,</i>			
<i>Cranberry- &amp; Limettensaft</i>	13,00		
<b>Harvey Wallbanger</b>			
<i>Vodka, Orangensaft, Galliano</i>	13,00		
<b>Manhattan</b>			
<i>Canadian Club, Martini Rosso</i>	13,00		
<b>Martini Cocktail</b>			
<i>Gin, Noilly Prat</i>	13,00		
<b>Mocha Martini</b>			
<i>Mokka, Vodka, Kahlúa, Rohrzucker</i>	13,00		
<b>Moscow Mule</b>			
<i>Vodka, Ginger Beer</i>	13,00		
<b>Negroni</b>			
<i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>	13,00		
<b>Rusty Nail</b>			
<i>Scotch, Drambuie</i>	13,00		
<b>Vodkaatini</b>			
<i>Vodka, Noilly Prat</i>	13,00		
<b>White Lady</b>			
<i>Gin, Cointreau, Zitronensaft</i>	13,00		
<b>White Russian</b>			
<i>Vodka, Kahlúa, Sahne</i>	13,00		

I'm on a  
gin & tonic diet,  
I've already  
lost three days.

Gin Sans — 71/79 pts.

<b>Caribbean Cocktails</b>	€	
<b>Blue Lagoon</b> Rum weiss, Blue Curaçao, Limetten- & Ananassaft	13,00	
<b>Caipirínia</b> Cachaça, Limettensaft, Brauner Zucker	13,00	
<b>Daiquirí</b> Rum weiss, Limettensaft, Läuterzucker	13,00	
<b>Mai Tai</b> Rum braun & weiss, Limetten- & Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup, Grenadine	13,00	
<b>Margarita</b> Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	13,00	
<b>Mojito</b> Rum weiss, Limettensaft, Minze	13,00	
<b>Piña Colada</b> Bacardi, Batida de Coco, Ananassaft	13,00	
<b>Planters Punch</b> Myers's Rum, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft	13,00	
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Triple Sec, Grenadine	13,00	
<b>Sours &amp; Fizzes</b>	€	
Gin Fizz	13,00	
Whiskey Sour	13,00	
Amaretto Sour	13,00	
Aperol Sour	13,00	
<b>Sekt Cocktails</b>	€	
<b>Champagner Cocktail</b> Weinbrand, Zucker, Angostura, Champagner	15,00	
<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis, Champagner	15,00	
<b>Bristol Special</b> Campari, Orangensaft, Sekt	15,00	
<b>Prince of Wales</b> Weinbrand, Triple Sec, Angostura, Sekt	15,00	
<b>Moulin Rouge</b> Apricot Brandy, Gin, Zitronensaft, Grenadine, Champagner	15,00	
<b>Bellini</b> Pfirichimark, Champagner	15,00	
<b>Testa Rossa</b> Himbeermark, Champagner	15,00	
<b>Hugo</b> Holundersirup, Minze, Prosecco	9,50	
<b>Alkoholfreie Cocktails</b>	€	
<b>Sportsman</b> Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	8,00	
<b>Pelikan</b> Zitronensaft, Limettensaft, Grapefruitsaft, Grenadine	8,00	
<b>Virgin Colada</b> Ananassaft, Sahne, Kokossirup	8,00	
<b>Salome</b> Maracujasaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	8,00	

## *Kleine Köstlichkeiten · Tasty Snacks €*

<i>Tagessuppe</i> <sup>(G,L)</sup> Soup of the day	5,50
<i>Alt-Wiener Suppentopf</i> <sup>(A,C,G,L)</sup> Old Viennese stock pot	9,00
<i>Räucherlachs auf Rösti</i> <sup>(C,D,M)</sup> mit Senf-Dill Sauce Smoked salmon on roast potatoes with mustard dill sauce	17,00
<i>Roast Beef &amp; Sauce Tartare</i> <sup>(C,M,O)</sup> 16,50 & Salatbouquet	18,00
<i>Warmer Speck-Lauch-Kuchen</i> <sup>(A,C,G)</sup> mit Garnitur Warm Bacon-leek-tart & garnish	11,00
<i>Haustoast mit Schinken &amp; Käse</i> <sup>(A,G)</sup> Grilled Sandwich with ham & cheese	9,00
<i>Teewürstel mit Senf &amp; Gebäck</i> <sup>(A,M)</sup> Hot sausages with mustard & bread	8,00
<i>Bircher Müsli</i> mit frischen Früchten/with fresh fruit	6,00
<i>Hausgemachte Mehlspeisen</i> Homemade Cakes	5,00
<i>Marmorguglhupf</i> <sup>(A,C,E,G)</sup> Ring Cake	5,50
<i>Bristol Torte mit Schlagobers</i> <sup>(A,C,G,H,E)</sup> Almond cake with whipped cream	5,50
<i>Makart Torte</i> <sup>(A,C,E,G)</sup> Rich chocolate cake	5,50
<i>Apfelstrudel</i> <sup>(A,C,G,O)</sup> Apple strudel	5,50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Maraschino</i> <sup>(O)</sup> Fresh fruit salad with Maraschino	7,00

## *Gemischtes Doppel · Mixed Doubles €*

### *Beliebte Kombinationen unserer Stammgäste* Popular combos established by regular guests

<i>Sip &amp; Soup</i> (to M. H.)	11,00
<i>Tagessuppe &amp; ein Glas Rotwein</i> <sup>(G,L)</sup> Soup of the day & a glass of red wine	
<i>James' Choice</i> (to S. J.)	15,00
<i>Gänseleberpaté &amp; ein Glas Weißwein</i> <sup>(C)</sup> Paté of goose liver & a glass of white wine	
<i>Shrink Link</i> (to Dr. A. M.)	22,00
<i>Strudel &amp; ein Glas Taylor's Port</i> <sup>(A,C,G,O)</sup> Strudel & a glass of Taylor's Port	
<i>Pamper The Pampas</i> (to R. M. V.)	25,00
<i>Räucherlachs &amp; ein Glas Veltliner</i> <sup>(C,D,M)</sup> Smoked salmon & a glass of Veltliner	

## Der Kellner

von Jeffrey Archer

Die Italiener sind das einzige mir bekannte Volk, das die Fähigkeit besitzt zu (be)dienen, ohne dabei unterwürdig zu erscheinen. Die Franzosen schütten freudig von oben bis unten Sauce über deine Lieblingskravatte, ohne einen Hauch von Bedauern, während sie dich gleichzeitig in ihrer Muttersprache verfluchen. Die Chinesen sprechen gar nicht erst mit dir, und die Griechen denken sich nichts dabei, dich eine Stunde warten zu lassen, ehe sie dir auch nur die Speisekarte bringen. Die Amerikaner müssen dir unbedingt mitteilen, dass sie in Wahrheit gar keine Kellner sind, sondern arbeitslose Schauspieler, die dann dazu übergehen, die Spezialitäten auf der Karte zu rezitieren, als träten sie zu einem Vorsprechen an. Die Engländer verwickeln dich wahrscheinlich in ein ausführliches Gespräch, das den Eindruck vermittelt, du solltest besser mit ihnen statt mit deinen Tischgästen dinieren, und die Deutschen ... nun ja, wann haben Sie das letzte Mal in einem deutschen Restaurant gegessen? So bleibt es den Italienern überlassen, den Boden zu ehren und die Krümel einzusammeln. Sie vereinen in sich den Charme der Iren, die kulinarische Expertise der Franzosen und die Gründlichkeit der Schweizer. Und ungeachtet ihrer Fähigkeit, Rechnungen derart zu addieren, dass das Ergebnis niemals zu stimmen scheint, erlauben wir ihnen, uns auch weiterhin über den Tisch zu ziehen.

## The Waiter

by Jeffrey Archer

The Italians are the only people I know who have the ability to serve without appearing subservient. The French will happily spill sauce all over your favorite tie, with no hint of an apology, at the same time cursing you in their native tongue. The Chinese don't speak to you at all, and the Greeks think nothing of leaving you alone for an hour before they even offer you a menu. The Americans are at pains to let you know that they aren't really waiters at all, but out-of-work actors, who then proceed to recite the specials on the menu as if performing for an audition. The English are quite likely to engage you in a long conversation, leaving an impression that you ought to be having dinner with them, rather than your guest, and the Germans ... well, when did you last eat at a German restaurant? So it is left to the Italians to sweep the board and gather up the crumbs. They combine the charm of the Irish, the culinary expertise of the French and the thoroughness of the Swiss, and despite their ability to produce a bill that never seems to add up, we allow them to go on fleecing us.

## Die 14 Allergene

## The 14 Allergens

<b>A:</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Cereals containing gluten and products thereof
<b>B:</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
<b>C:</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	Egg and products thereof
<b>D:</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
<b>E:</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
<b>F:</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
<b>G:</b>	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Milk and products thereof
<b>H:</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nuts and products thereof
<b>L:</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
<b>M:</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
<b>N:</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
<b>O:</b>	Schwefeldioxid & Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sulphur dioxide & sulphites and products thereof
<b>P:</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupins and products thereof
<b>R:</b>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof